أشهى أنواع الحلويات
الشرقية والغربية

الجاتوهات

تأليف
الشيف/ إبراهيم عبد الله القرموطى

مكتبة الإيمان بالمنصورة
أمام جامعة الأزهر

الطبعة الأولى

١٤٢٠هـ - ٢٠٠٠م

مكتبة الإيمان
المنصورة - أمام جامعة الأزهر
ت: ٠٥٠/٢٢٥٧٨٨٢

بسم الله الرحمن الرحيم

مقدمة

أقدم لسيادتكم هذا الكتاب الأول من نوعه فى مجال الحلويات الشرقية والغربية وطرق عملها وتقديمها فى منازلكم دون أن تحتاجوا إلى محل حلويات وكيف تقدموها فى المناسبات السعيدة لديكم فهذا شىء عظيم عندما تقدم شيئًا من عمل يديك وتسعد به الآخرين سواء من أسرتك أو ضيوفك فلك منى دائما الجديد إن شاء الله مع أطيب وأشهى أنواع الحلويات الشرقية والغربية.

مع خالص تحيات

المؤلف

الشيف/إبراهيم عبد الله القرموطى

(أبوفهد)

طريقة عمل السكر المحلول

المقادير:

نصف كيلو سكر + ٢ كوب ماء + ملعقة صغيرة فانيليا + عصير ٢ ليمونة.

الطريقة:

تحضر إناء وتضع فيه ٢ كوب ماء مع إضافة السكر والفانيليا وتقوم بتذويب السكر فى الماء ثم يرفع على النار ويترك حتى يتم درجة غليانه أكثر من مرة ثم بعد ذلك تحضر عصير الليمونة ويوضع عليه ويترك حتى يكون مثل الزيت الثقيل ثم يرفع من على النار ويكون جاهزًا للعمل فى أى شىء من المعجنات الحلوى.

*****

١ ـ بريادس

المقادير:

نصف كيلو دقيق + ٣ أكواب من الماء + ملعقة صغيرة خميرة بيرة + نصف كيلو زيت قلى + ملعقة ملح طعام صغيرة.

الطريقة:

تحضر ٣ كوب من الماء ويكون دافىء ثم تأخذ منه فى مقدار ربع كوب وتذوب فيه خميرة البيرة وتترك لمدة ربع ساعة على الأقل ثم بعد ذلك تحضر إناء تضع فيه الدقيق ثم الملح مع إضافة الخميرة البيرة المذابة فى الماء وتقلبهم مع بعضهم ثم بعد ذلك تحضر الماء الدافىء وتقلبه مع العجينة ويخلط جيدا حتى يكون متماسكًا ومتجانسًا ويكون لينًا جدا ثم

يترك بعد ذلك ويغطى حتى تتخمر العجينة جيدًا ثم بعد ذلك تحضر طاسة عميقة وضع فيها مقدار الزيت المتفق عليه وتقوم برفعها على النار، وعندما يكون مغلى تهدىء النار تهدئة بسيطة حتى لا يحرق الزيت ثم تحضر ملعقة شاى صغيرة وتدهن فى زيت بارد وتقوم بغمسها فى العجينة ثم تقوم بوضعها فى الزيت الموجود على النار حتى تمتلىء الطاسة وتقلب بسرعة حتى تنضج العجينة من جميع الجهات ويكون لونها أشجر ثم ترفع من على النار وتقوم بوضعها فى السكر المحلول وترفع من السكر المحلول ثم تقدم بشرط أن لا يكون السكر ساخن والعجينة ساخنة لابد أن يكون شيء منها باردًا سواء السكر أو العجينة - ثم يقدم لك ولأسرتك.

*****

٢ ـ أبو قرطاف

المقادير:

نصف كيلو دقيق + ملعقة صغيرة بيكنج بودر + ٢ كوب ماء بارد + ٣ ملاعق سكر + جوز هند مبشور + نصف كيلو جبنة بدون ملح (بيضه) + نصف لتر سكر محلول + زيت قلى.

الطريقة:

تحضر إناء وتضع فيه الدقيق والبودر والماء والسكر وتقوم بخلطهم جيدًا حتى يكون متماسكًا ولينًا ثم بعد ذلك يترك مغطى لمدة ربع ساعة على الأقل ثم بعد ذلك تحضر صاج سميك ويكون نظيفًا جدا ثم يدهن بالزيت ثم بعد ذلك يوضع على نار هادئة وعندما يكون ساخنًا جدًا تقوم بوضع العجين عليه وكل قطعة تكون فى مقدار نصف فنجان وتصب على الصاجة وعندما تكون فيها فتحات من أعلى ترفع من على الصاجة

وتصب عليها مرة أخرى حتى تنتهى من كل الكمية ثم بعد ذلك تحضر الجبنة البيضة غير مالحة وتضع عليها جوز الهند المبشور ويخلط مع الجبنة ثم تحضر قطعة العجينة وتضع فيها ملعقة صغيرة من الحشو ثم تقفل جيدًا بأطراف أصابعك ثم بعد ذلك عندما تنتهى من كل الكمية بالحشو تقوم بإحضار طاسة وتضع فيها الزيت وترفع على النار وعندما تجد الزيت حاميًا ضع فيه العجينة المحشية وتترك وتقلب من حين لآخر حتى يكون لونها أشجر ثم تخرج من الزيت وتوضع فى السكر المحلول ثم تقدم طبق حلو بعد العشاء لك ولأسرتك وضيوفك.

*****

٣ ـ سولفاف

المقادير:

كيس بسبوسة أى سميد ويكون من النوع الجيد أى ناعم جيدًا + ربع كيلو دقيق + كوب حليب + نصف كوب سمنة بلدى أو نصف كوب شاى زيت ذرة + نصف كيلو سكر + واحد كوب ماء + ٢ كيس بيكنج بودر + ثمن كيلو فسدق حلبى أو ثمن كيلو لوز + فنجان طحينة خام.

الطريقة:

تحضر السكر أولا ويذاب فى الماء مع الحليب والبودر والسمنة أو الزيت ويضاف إليهم بعد ذلك الدقيق والبسبوسة أى السميد ثم بعد ذلك تقوم بعجنهم جيدًا حتى تكون قطعة واحدة ومتجانسة وسهلة الفرد ولا يكون بها فقاقيع أى كلاكيع ثم بعد ذلك تحضر صنية مستديرة الشكل وتكون عميقة جدًا ثم تدهن بالزيت والطحينة من جميع الجهات ثم تقوم بفرد العجينة فيها جيدًا وتكون مستوى واحد ثم بعد ذلك تقوم بتركها لمدة ربع ساعة ثم تدخلها الفرن وتكون النار هادئة جدا وعندما تنضج

تخرجها من الفرن وتتركها حتى تصبح باردة جدًا ثم تقطع حسب ما تحب وبعد ذلك تقوم بتقديمها مع الشاى.

*****

٤ ــ قطافلور البلدى

المقادير:

نصف كيلو قطايف + ربع كيلو سمنة بلدى + ثُمن كيلو جوز هند ناعم + ثمن كيلو سكر + فنجان ماء ورد.

الطريقة:

تحضر جوز الهند والسكر والسمنة البلدى وماء الورد ويخلط الجميع جيدًا ثم تحضر القطايف وتفرد الواحدة وتضع عليها معلقة من هذا الخليط ثم تحضر واحدة ثانية وتفردها فوقها وتغلقها من جميع الجوانب وتقوم بعمل الأخرى ثم بعد ذلك تحضر صنية وتدهن بالزبدة أو السمنة البلدى وترص فيها كل القطايف المحشية ثم تدخلها بالفرن لمدة ٥ دقائق ثم تخرجها وتقلبها ثم تدخلها مرة ثانية لمدة عشر دقائق ثم تخرجها ثم تقوم بوضعها فى السكر المحلول لمدة ٢ دقيقة ثم تخرجها من المحلول وتقدم وتجمل برش جوز الهند مبشورًا عليها ثم تقدم لك ولضيوفك الكرام.

*****

٥ ــ قطايف بلود

المقادير:

١ كيلو قطايف + ثلاثة أرباع كيلو قشطة + نصف كيلو مربة تين + محلول السكر.

الطريقة:

تحضر القشطة والمربى وتخلط معها جيدًا ثم تحضر قطعة القطايف وتغلقها من طرف واحد أى من جهة واحدة ثم تضع فيها مقدار ملعقة كبيرة من حشو المربى بالقشدة ثم تحضر صنية وتضع فيها هذه القطايف المحشية وترص فيها بشكل جميل ثم تدخلها بالفرن لمدة عشر دقائق ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وترص فى طبق ثم تقوم بوضع السكر المحلول عليها ثم تقدم فى الحال.

*****

٦ ـ بقلاديه

المقادير:

لفة جولاش واحدة أو رقاق الخاص بالبقلاوه + ربع كيلو سمنة بلدى بدون ملح + نصف كيلو سكر + ثمن كيلو جوز هند ناعم + مقدار فنجان شاى فول سودانى مجروش + نصف فنجان زيت ذرة + سكر محلول.

الطريقة:

تحضر صنية مستديرة ثم تدهن بالزيت ثم تحضر لفائف الجولاش وترص فى الصنية حوالى ٦ طبقات، ثم تقوم بوضع السكر مع جوز الهند والفول السودانى والسمنة البلدى ويخلط الجميع مع بعضهم ثم بعد ذلك تقوم بوضع هذا الخليط على الجولاش المفرود فى الصنية ثم بعد ذلك تقوم برص باقى الجولاش وتقوم بوضع السمنة الباقية على وجه الصنية ثم تقوم بتقطيعها مثلثات ثم تقوم بوضعها داخل الفرن وتترك لمدة ربع ساعة على الأقل ثم تخرجها من الفرن عندما يحمر لونها ويكون لونها أشجر ثم تقوم بوضع محلول السكر عليها لكى تتشبع جيدًا ثم تقوم بتقديمها لك ولأسرتك فى الحال.

٧ ـ بقلادية بالجبنة

المقادير:

لفة رقاق جولاش + ثلاثة أرباع كيلو جبنة بيضة بدون ملح + فسدق حلبى ثمن كيلو + فنجان زيت ذرة + محلول سكر + ربع كيلو سمنة بلدى بدون ملح.

الطريقة:

تحضر صنية وتدهن بالزيت ثم تحضر لفائف الجولاش وتقوم بفرد ٦ طبقات ثم تقوم بوضع الجبنة البيضة فوق الجولاش وتقوم بوضع الفسدق الحلبى ثم تقوم بوضع باقى لفائف الجولاش ثم تقوم بتشويح السمنة البلدى تضعها فوق الجولاش ثم تقطع الجولاش مربعات ثم تدخلها بالفرن لمدة ربع ساعة ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقوم بوضع السكر المحلول عليها لكى تتشبع ثم تقوم برصها فى صنية ثم تقدم وهى طازجة لك ولأسرتك وضيوفك.

*****

٨ ـ قشطليات

المقادير:

واحد لتر لبن + نصف كيلو دقيق من الذرة + ربع كيلو سكر + كوب شاى ماء بارد + فنجان ماء ورد + ٢ باكو فانيليا + سكر محلول تخين.

الطريقة:

تحضر إناء وتضع فيه الحليب مع السكر وماء الورد والماء والفانيليا، ثم تقوم برفعه على النار وعندما يتم غليانه أضف إليه الدقيق ويقلب

بسرعة وعندما يكون سميك تقوم برفعه من على النار ثم يصب فى بولات صغيرة ويترك حتى يكون باردًا وعندما يبرد ضع عليه نصف فنجان سكر محلول ثم يقدم لك ولأسرتك وهو طبق لذيذ ليس له مثيل ويكون خفيف جدًا على المعدة ومغذى يستفيد منه الجسم.

*****

٩ ـ مهلبية كمبولادية

المقادير:

واحد كيلو حليب + ربع كيلو دقيق ذرة + نصف كيلو سكر + ربع كيلو كمبوت + فنجان شاى كبير ماء + ٣ كيس فانيليا + فنجان قهوة ماء ورد + جوز هند مبشور + لوز مفصص.

الطريقة:

تحضر إناء تضع فيه الحليب مع السكر والفانيليا ويرفع على النار ثم تحضر الدقيق الذرة وتقوم بتذويبه فى ماء وعندما يغلى جيدًا ضع فى الحليب الذرة ويقلب سريعًا وعندما يتماسك يرفع من على النار ثم تقطع الكمبوت ويوضع فى بولات ثم صب عليه المهلبية ويترك حتى يصبح باردًا ويحفظ فى الثلاجة ثم عند التقديم تقوم بوضع جوز الهند المبشور والفسدق ثم يقدم لك ولأسرتك مع أحلى طبق مهلبية.

*****

١٠ ـ مهلبية جولادية

المقادير:

واحد ونصف لتر حليب + ربع كيلو نشا أو كورن فلور + فنجان شاى ماء + فنجان ماء ورد + جوز هند غير مبشور ومقطع مكعبات

صغيرة + عصير برتقال ٢ كوب + نصف كيلو سكر + ٢ باكو فانيليا.

الطريقة:

تحضر إناء وضع فيه الحليب مع السكر والفانيليا وماء الورد ويرفع على النار على الفور ثم تحضر النشا وتذوبه فى كوب ماء وعندما يغلى أضف إليه عصير البرتقال مع النشا ويقلب سريعًا ثم بعذ ذلك يرفع من على النار ويصب فى بولات ويترك حتى يبرد ثم تقوم برش جوز الهند عليه المقطع مكعبات ثم يقدم لك ولأسرتك ويكون طبق مهلبية حديث لم يقدم من قبل فى أى مطبخ فى العالم من جهة الطعم والشكل.

*****

١١ ـ أرز باللبن

المقادير:

نصف كيلو أرز + ٢ لتر حليب + نصف كيلو سكر + جوز هند مقطع مكعبات + ماء ورد فنجان + نصف فنجان عصير رمان + فانيليا ٢ كيس.

الطريقة:

تحضر الأرز وينقى من الشوائب ثم يغسل أكثر من مرة ثم يترك ويصفى ثم بعد ذلك تحضر الحليب وضع فيه السكر ويرفع على النار وذوب فيه فانيليا مع السكر وأضف إليه ماء الورد ثم بعد ذلك أضف الأرز ويترك حتى يتم نضج الأرز مع مراعاة التقليب من حين لآخر حتى لا يلتصق بقاع الإناء ولا يحترق وعندما يتم نضجه أضف إليه عصير الرمان ويقلب سريعا ثم تقوم برفعه من على النار ثم تحضر بولات وتقوم بوضع جوز الهند فى البولات وتصب فيها الأرز وتترك لكى تكون باردة ثم بعد ذلك تقدم لك ولأسرتك مع أشهى أنواع الأرز باللبن.

١٢ ـ أرز بشرائح البرتقال

المقادير:

نصف كيلو أرز + ٢ لتر حليب + واحد كيلو برتقال بصرة + جوز هند مبشور + فانيليا ٢ كيس + فنجان ماء ورد + نصف كيلو سكر + فنجان نشا.

الطريقة:

تحضر البرتقال ويقشر جيدًا وينزع منه البذر جيدًا وجميع الخيوط ثم يقطع شرائح رفيعة أو طرنشات ثم تحضر الأرز وينقى جيدًا ثم يغسل أكثر من مرة وينقع فى ماء لمدة نصف ساعة ثم يصفى ثم تحضر إناء وضع فيه الحليب مع السكر والفانيليا وجوز الهند المبشور ويرفع على النار ثم أضف إليه الأرز وعندما ينضج الأرز تحضر النشا وتذوبه فى كوب ماء ويضاف إلى الأرز مع مراعاة التقليب السريع وعندما ينضج يرفع من على النار ثم تحضر بولات وتضع فيها عدد واحد شريحة برتقال ثم تصب عليه الأرز وتترك حتى تبرد ثم بعد ذلك يدخل بالثلاجة لكى يتم تبريدها وتكون مثلجة ثم تقدم لك ولأسرتك وضيوفك الكرام.

*****

١٣ ـ حلو الباشا

المقادير:

نص كيلو أرز + نصف كيلو سكر + فنجان قرفة ناعمة + جوز هند مبشور خشن + فسدق حلبى مقشر ومفصص + ٢ لتر حليب + ٢ كيس فانيليا.

الطريقة:

تحضر الأرز وينقى من الشوائب ثم يغسل أكثر من مرة ثم يصفى

ويفرد فى صنية لكى ينشف جيدًا ثم يضرب فى الخلاط الخاص بفرم السكر حتى يكون ناعمًا جدًا ويكون مثل النشا ثم تحضر إناء وضع فيه الحليب وأضف إليه السكر والفانيليا ثم يرفع على النار وأضف إليه فنجان القرفة المطحونة وعندما يغلى أضف إليه الأرز المطحون ويقلب سريعًا حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويصب فى بولات صغيرة ثم يجمل بالفسدق الحلبى المقشر ثم يترك حتى يبرد ويدخل فى الثلاجة ثم يقدم لك ولأسرتك وضيوفك مع أشهى أنواع حلو البشوات

*****

١٤ ـ حلو الهوانم

المقادير:

نصف كيلو أرز + واحد كيلو سكر + نصف كيلو طحينة خام + فنجان قرفة ناعمة مطحونة + جوز هند مبشور + ماء ورد ٢ فنجان.

الطريقة:

تحضر الأرز وينقى جيدًا من الشوائب ثم يغسل أكثر من مرة ثم ينقع فى ماء دافىء لمدة نصف ساعة على الأقل ثم يصفى ثم تحضر إناء وضع فيه الأرز مع ٢ لتر ونصف ماء ويرفع على النار ويقلب من حين لآخر حتى يتم نضجه جيدًا ثم بعد ذلك تقوم بوضع السكر عليه مع ماء الورد والقرفة ويقلب من حين لآخر حتى لا يلتصق الأرز فى الإناء ثم بعد ذلك أضف إليه الطحينة وتقلب جيدًا حتى تكون قطعة واحدة متجانسة ثم تقوم برفعها من على النار وتبرد ثم تقوم بصبها فى أطباق حسب ما تحب ثم ترش على وجهها جوز الهند المبشور ثم تقدم لك ولأسرتك مع أحلى حلو الهوانم.

*****

١٥ ـ جاتوه إنجليزى

المقادير:

نصف كيلو دقيق قمح منخول + نصف كيلو سكر + ثلاث ملاعق بودر + نصف ملعقة ملح صغيرة جدًا + نصف لتر حليب + ربع كيلو سمنة بلدى + ٢ كيس فانيليا + ٦ صفار بيض.

الطريقة:

تحضر الدقيق المنخول وتضيف إليه البيكنج بودر والسكر والملح والسمنة ويخلط الجميع جيدًا مع ثلاثة أرباع كمية الحليب ويضرب بالمضرب جيدًا حتى يتجانس ثم بعد ذلك تحضر صفار البيض ويخفق مع باقى الحليب ثم يضاف إلى الخليط ويعجن جيدًا ثم بعد ذلك تحضر عدد ٢ صينية مستديرة وتدهن بالسمنة البلدى ويرش فيها دقيق خفيف ثم تقوم بصب الخليط فى الصوانى ثم تقوم بتحمية الفرن فى درجة حرارة ٣٠٠ درجة مئوية ثم توضع فيها الصوانى وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقوم بتقديمها مع الشاى.

*****

١٦ ـ الكاتوه الغربى

المقادير:

عدد ٦ حبات ليمون + نصف كيلو سكر ناعم + ٨ صفار بيض + ٨ بياض بيض + نصف كيلو دقيق فينو + كوب ماء ساخن + فنجان عصير ليمون + ٢ كيس بيكنج بودر + نصف ملعقة ملح.

الطريقة:

تحضر الليمون وتقوم ببشره حتى يصبح ناعمًا ثم تأخذ العصير منه ثم

بعد ذلك تحضر صفار البيض ويخفق جيداً مع إضافة قشر الليمون المبشور مع مراعاة إضافة السكر، وعليك بالخفق بسرعة ثم تقوم بإضافة الماء المغلى إلى الخليط مع التقليب ويترك حتى يبرد ثم بعد ذلك عندما يكون بارداً أضف إليه فنجان عصير الليمون ثم تقوم بإضافة الدقيق الناعم والبيكنج بودر ويخفق الدقيق مع صفار البيض المخفوق والسكر وقشر الليمون ثم بعد ذلك تحضر بياض البيض ويخفق بالمضرب حتى يكون تخين ثم يضاف إلى الخليط ويخلط معهم حتى يكون كل شيئًا متجانسًا مع الآخر ثم تحضر قوالب وتدهن بالزبدة وتصب فيها هذا الخليط وتوضع فى الفرن لمدة نصف ساعة على الأقل وتكون درجة الحرارة متوسطة ولسيت حامية وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتترك حتى تبرد ثم تجمل بالكريم شانتيه أو المربى وشرائح الكمبوت أو شرائح البرتقال والفراولة ثم تقدم لك ولأسرتك وفى المناسبات السعيدة.

*****

١٧ ـ كاتوه البشوات

المقادير:

نصف كيلو دقيق + نصف كيلو سكر + نصف ملعقة ملح ناعم + بياض بيض١٥ بيضة + ملعقة كبيرة من مسحوق الفانيليا + ملعقة كاكاو + سكر محلول سميك مثل العسل الأبيض.

الطريقة:

تحضر الدقيق ويكون منخول جيداً ثم تضيف إليه السكر مع ملعقة الملح الناعم ثم أضف الفانيليا وملعقة الكاكاو ثم تقوم بخلطهم مع بعضهم جيداً ثم أضف إليه بياض البيض ويخفق معهم حتى تكون عجينة

متماسكة جيدًا وخليط واحد ثم بعد ذلك تحضر قالب مستدير خاص بالجاتوه ويكون فيه قطعة من الوسط مرتفعة ثم يدهن بالسمنة البلدى وتصب فيه هذا الخليط وتقوم بوضعه فى الفرن لمدة نصف ساعة وتكون درجة الحرارة متوسطة ويترك حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك تقوم بوضع هذه القطعة على طبق مستدير بعد نضجها وتكون باردة مع مراعاة عندما تخرج من الفرن تسقيها بالمحلول ويرش عليها جوز الهند المبشور ثم تقدم لك ولأسرتك وضيوفك الكرام مع أشهى أطباق من الحلوى الخاص بالبشوات.

*****

١٨ ـ جاتوه الملوكى

المقادير:

ثلاثة أرباع كيلو دقيق فينو نمرة واحد + ثمن كيلو كاكاو + ٤ كيس بودر + ملعقة ملح طعام + ثمن كيلو زيت ذرة + نصف لتر ماء + نصف لتر حليب + ثلاثة أرباع كيلو سكر + ٦ بياض بيض + ربع كيلو قشدة + كوب ماء.

الطريقة:

تحضر الدقيق وينخل بالمنخل ثم أضف إليه البيكنج بودر والملح والكاكاو ويوضع فى إناء ويخلط مع بعضهم ثم بعد ذلك تحضر الحليب والماء والزيت.

يخفق الجميع مع بعضهم ثم تقوم بوضعه على الدقيق ويخفق جيدًا مع بعضهم ثم تقوم بخفق بياض البيض مع القشدة ويضاف إليهم السكر مع التدريج حتى يكون متماسكًا جيدًا ثم أضفه إلى العجينة ويقلب جيدًا حتى تكون العجينة متماسكة وقطعة واحدة ثم تحضر قوالب وتصب فيها

العجينة بعد دهن القوالب بالسمنة ثم تقوم بوضعها داخل الفرن وتكون درجة الحرارة ٣٥٠ درجة وتترك حتى يتم نضجها لمدة ثلث ساعة على الأقل ثم تقوم بإخراجها من الفرن وتترك حتى تبرد ثم تقدم مع تجميله بالكريم شانتيه بالشيكولاتة وشرائح المانجو ثم تقدم لك ولأسرتك فى الحال مع أشهى أنواع الجاتوهات الغربية.

*****

١٩ ـ جاتوه شاتونيز

المقادير:

واحد لتر حليب + نصف كيلو دقيق + نصف ملعقة ملح + ربع كيلو شيكولاتة ٢ باكو بيكنج بودر + صفار بيض عدد ٦ + نصف كيلو سكر ناعم + ٢ كيس فانيليا + بياض بيض ٦ + كريم شانتيه.

الطريقة:

تحضر الدقيق وينخل جيدًا ثم تحضر الفانيليا وبياض البيض ويخفق جيدًا مع الملح والبودر ويضاف إليه الدقيق ثم يعجن جيدًا ثم بعد ذلك تحضر الشيكولاته وتوضع على النار فى حمام ماء ساخن وتسيح ثم أضف إليها الحليب ويخفق جيدًا ثم بعد ذلك تقوم بوضع صفار البيض مع السكر البودرة ويخفق جيدًا حتى يكون سميكًا ثم بعد ذلك أضف مزيج بياض البيض مع الدقيق والفانيليا ثم يعجن جيدًا ثم بعد ذلك تقوم بإحضار صنية مستديرة الشكل وتدهن الصنية بالزبدة ثم تصب فيها نصف الخليط ثم تضع فيها مزيج صفار البيض مع السكر والشيكولاتة وتفردها فوق الخليط ثم تصب باقى العجينة ثم تفردها ثم بعد ذلك تقوم بوضعها داخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها جيدًا ثم تخرجها من الفرن وتوضع على طبق مستدير فى نفس حجم الصنية وتقوم بوضع الكريم شانتيه مع

الشيكولاتة على وجهها مع شرائح من الكمبوت وشرائح الكمثرى والمشمش إن وجد وحبات الفراولة ثم تقدم وهى جميلة الشكل لك ولأسرتك وضيوفك.

*****

٢٠ ــ جاتوه دوبليه أكتينج

المقادير:

نصف كيلو دقيق فاخر نمرة واحد + نصف كيلو سكر + ٢ كيس بيكنج بودر + نصف ملعقة صغيرة من الملح + عدد ٨ بيضات + كوب ماء + ٣ كيس فانيليا + ملعقة واحدة كركم + فنجان زيت.

الطريقة:

توضع الدقيق والبيكنج بودر والسكر والملح ويخلط جيدًا مع بعضهم ثم بعد ذلك تقوم بخلط الماء مع الزيت وصفار البيض والفانيليا مع بعضهم حتى يكون مزيج واحد ثم يخفق بياض البيض مع الكركم ويخلط بمضرب سلك ويكون فى إتجاه واحد حتى يكون سميك ثم بعد ذلك يخلط خليط صفار البيض مع خليط بياض البيض مع خليط الدقيق ويقلب الجميع جيدًا ثم بعد ذلك يكون عجينة متماسكة جيدًا ثم تحضر الصنية وتكون مستديرة الشكل وتدهن بالزيت الذرة وتصب فيها هذه العجينة ثم تحضر الفرن فى درجة حرارة ٣٥٠ درجة مئوية ثم تدخلها بالفرن وتتركها حتى يتم نضجها جيدًا ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتترك حتى تكون باردة جدًا جدًا ثم تقوم بتجميلها بالكريمة أى الكريم شانتيه ويكون على الوجه ثم تقدم لك ولأسرتك فى الحال ويكون شكلها جميل وطعمها ألذ ألذ ألذ مع أشهى أنواع الجاتوهات العالمية.

*****

٢١ ـ جاتوه القمرية

المقادير:

عدد واحد ونصف كوب من الدقيق الفاخر + عدد ٢ كيس فانيليا + ١ فنجان ماء ورد + نصف ملعقة ملح طعام ناعم + نصف كيلو سكر بودرة + بياض البيض عدد ١٢ + عدد ٦ صفار بيض + عدد ٢ برتقالة نظيفة حجم كبير ويكون بلدى.

الطريقة:

تحضر البرتقال ويبشر القشر ثم تعصر الباقى ويترك لحين الاستعمال ثم بعد ذلك تحضر بياض البيض ويخلط جيدًا بسرعة شديدة بالمضرب الكهربائى مع الفانيليا والملح وعندما تضربه أضف إليه السكر البودرة بالتدريج ويضرب بالمضرب الكهربائى ويكون على آخر سرعة ثم أضف إليه الدقيق بالتدريج حتى يكون متجانسًا ثم بعد ذلك تحضر إناء وتضع فيه صفار البيض مع عصير البرتقال وعدد ٤ ملاعق من السكر ويضرب بالمضرب الكهربائى ثم أضف نصف بياض البيض المخفوق إلى صفار البيض ويحرك بالمضرب جيدًا فى جميع أنحاء الإناء حتى يختفى بياض البيض ويكون لونه أصفر جدًا ثم أضف باقى العجينة ويخلط الجميع مع بعضهم ثم تحضر القوالب وتصب فيها هذا الخليط ثم تحضر الفرن فى درجة حرارة ٣٠٠ درجة مئوية ثم تدخلهم بالفرن وتترك حتى يتم نضجهم ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتترك حتى تبرد جيدًا ثم تفرغ من القوالب ويوضع عليها معجون شيوكولاتة بالكريمة ويرش عليها البرتقال المبشور ثم تقدم وهى ذو شكل جميل ليس له مثيل.

*****

٢٢ ـ جاتوه آورانج ديه

المقادير:

نصف كيلو دقيق + ٢ كيس بيكنج بودر + نصف ملعقة ملح طعام + قشر عدد واحد برتقالة + ٢ كوب برتقال + نصف كيلو سكر + ٢ فنجان زبدة + ٤ بيضات + نصف كوب ماء + عصير ٣ ليمونات.

الطريقة:

تحضر الدقيق وتقوم بنخله جيدًا ثم أضف إليه الملح والبيكنج بودر ثم تقوم بخلطه جيدًا ثم تحضر عصير البرتقال ويصفى ثم تحضر الزبدة وتدعق بالسكر وقشر البرتقال حتى تكون متماسكة جدًا ثم أضف إليها البيض ويخلط جيدًا ثم أخلط معهم الدقيق جيدًا حتى تصير عجينة متماسكة جدًا ثم أضف إليهم عصير الليمون مع عصير البرتقال وتعجنهم مع بعضهم ثم بعد ذلك تحضر القوالب وتصب فيها هذا الخليط ويوضع فى الفرن تحت درجة حرارة متوسطة ثم تترك حتى يتم نضجها جيدًا ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتبرد وعند التقديم أضف إليها حشو الشيكولاتة.

*****

٢٣ ـ جاتوه البيناكولا

المقادير:

نصف كيلو دقيق فاخر فينو ويكون منخولاً + كوب شاى كاكاو + واحد ملعقة كبيرة نسكافيه + ٢ كيس بيكنج بودر + نصف ملعقة ملح طعام ناعم + ثمن كيلو زبدة + ربع كيلو سكر + عدد ٣ بيضة + نصف لتر حليب + ملعقة عصير ليمون + ٢ ملعقة فانيليا.

الطريقة:

تحضر الدقيق المنخول مع الكاكاو والنسكافيه + البودر والملح ويخلط مع بعضهم ثم تحضر الزبدة والفانيليا وتخلط مع بعضهم حتى تكون ناعمة ثم أضف إليها السكر ويخلط جيدًا ثم أضف البيض مع الزبدة والسكر ويخفق الجميع مع بعضهم ثم بعد ذلك أضف الدقيق مع الخليط مع الليمون العصير مع إضافة نصف الحليب ويخفق جيدًا وعندما يكون متجانسًا وليس موجود به قلاقيع تقوم بإحضار عدد ٢ صنية وتدهن بالزبدة ثم تصب فيها هذا الخليط ويكون الكمية متساوية فى الصنيتين ثم تقوم بوضعهم داخل الفرن فى درجة حرارة ساخنة ٣٥٠ درجة مئوية ويترك فى الفرن حتى يتم نضجه وتعرف كيف يتم نضجه عندما تضغط على العجينة وترتفع مرة أخرى فهكذا يكون تم نضجها ثم تخرجها من الفرن وتقدم فى الحال لك ولضيوفك الكرام مع أشهى أنواع الجاتوهات المقدمة حديثا.

*****

٢٤ ـ الجاتوه السمين

المقادير:

نصف كيلو دقيق فاخر فينو أى من دقيق القمح + نصف لتر حيب + ربع كيلو سكر محروق + عدد ٢ صفار بيضة + ربع كيلو سكر أبيض + ملعقة صغيرة كربوناته + نصف ملعقة ملح طعام + ربع كيلو زبدة + ٣ صفار بيض + كوب ماء + ربع كيلو حليب + ٤ كيس من الفانيليا + ٥ بياض البيض ـ ٢٠٠ جرام من الشيكولاتة.

الطريقة:

تحضر إناء يوضع فى إناء آخر وبه ماء ساخن أى حمام ماء ساخن

ويكون على النار وأضف فى الإناء الفارغ الحليب مع السكر المحروق مع صفار ٢ بيضة مع الشيكولاتة ويخلط الجميع ويقلب من حين لآخر حتى يكون سميكًا ثم تحضر الدقيق وأضف إليه الكربوناته ثم تحضر الزبدة وتقوم بخفقها حتى تكون سائلة وأضف إليها السكر الأبيض ثم أضف إليه صفار البيض ويخلط مع الزبدة والسكر وعندما يكون سميكًا ثم أضف إليه الدقيق على حلقات ويخلط جيدًا بالمضرب الكهربائى مع إضافة الحليب والفانيليا والماء ثم بعد ذلك أضف إليه خليط الشيكولاتة ويمزج جيدًا حتى يكون تخين ثم أضرب بياض البيض جيدًا وأضفه إلى الخليط وأخلطه معهم بالمضرب ثم تحضر القوالب وتدهن بالزبدة ثم تصب الخليط فيها وتدخلها فى الفرن وتترك حتى يتم نضجها جيدًا ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن بعد نضجها وتقوم بحشوها بالشيوكولاتة وتغلقها جيدًا ثم بعد ذلك تقدم لك ولأسرتك.

*****

٢٥ ـ جاتوه بالكريما

المقادير:

نصف كيلو دقيق + نصف ملعقة ملح طعام + ٢ كيس بيكنج بودر + ٢ كيس فانيليا + ٤ بياض بيضة + ربع كيلو سكر بودرة ناعم + كوب ماء + كريمة مخفوقة جاهزة.

الطريقة:

تحضر الدقيق ويكون من النوع الفاخر ثم تقوم بنخله بالمنخل الناعم ثم بعد ذلك أضف إليه الملح مع البودر ثم تحضر الكريمة وتقوم بضربها بالمضرب الكهربائى حتى تكون سميكة ثم أضف إليها السكر الناعم ويضرب مع الفانيليا جيدًا ثم تقوم بضرب بياض البيض ويضاف إلى

خليط الكريمة ثم يضاف إلى خليط الدقيق ويخلط جيدًا وسريعًا ثم بعد ذلك عندما تخلط جميع هذه المكونات مع بعضها تقوم بإحضار عدد ٢ قالب وتقوم بصب هذا الخليط فى القالبين ثم تضعهم فى الفرن فى درجة حرارة متوسطة ويترك فى الفرن لحين إتمام النضج جيدًا ثم بعد ذلك تخرجهم من الفرن وتبرد ثم تقوم بحشوها من فواكه الموسم الموجودة ثم تجمل وتقدم لك ولأسرتك مع أشهى أنواع أطباق الجاتوه الحديثة ليس لها مثيل فى العالم ويكون هذا الصنف لذيذ جدًا للغاية لم يقدم من قبل فى العالم.

*****

٢٦ ـ بنانير جاتوه

المقادير:

نصف كيلو دقيق فينو فاخر ومنخول + واحد كيس بيكنج بودر + نصف ملعقة كربوناته + ربع ملعقة ملح طعام + نصف كيلو سكر + ربع كيلو زبدة + ٤ بيضات + نصف كيلو موز + نصف لتر حليب زبادى.

الطريقة:

تحضر الموز ويقشر ثم تأخذ منه ثلاث أصابع ويقطع حلقات والباقى يهرس ناعمًا جدًا ثم بعد ذلك نحضر الدقيق وأضف إليه البيكنج بودر والكربوناته ثم بعد ذلك تحضر الزبدة وتقوم بخفقها جيدًا مع إضافة السكر وتقلبه حتى يكون لينًا ومزجًا ثم أضف إليه البيض ويقلب معهم ثم تحضر الموز المهروس والفانيليا والزبادى ويحرك جيدًا بالمضرب الكهربائى وأضفهم إلى الدقيق ويخلط الجميع جيدًا ثم بعد ذلك تحضر عدد ٢ قالب ويدهن بالزبدة ثم بعد ذلك يصب هذا الخليط فى القالبين ثم تدخلهم بالفرن ويترك حتى يتم نضجهم داخل الفرن ثم بعد ذلك

تخرجهم من الفرن وتقوم بحشوهم بالموز المقطع دوائر مع وضع كريمة بيضة عليهم ثم يقدم فى الحال لك ولضيوفك وأسرتك ويقدم فى إحدى المناسبات والحفلات مع أطيب وأشهى أنواع الجاتوهات المقدمة حديثًا فى مطابخنا الجديدة.

*****

٢٧ ـ لوزجيه جاتوه

المقادير:

نصف كيلو دقيق فاخر من الدرجة الأولى ومنخول + واحد كيس بيكنج بودر + ربع كيلو زبدة بلدى بدون ملح + ربع كيلو سكر بودرة ناعم + ٥ بيضات + ربع كيلو لوز مهروس بدون قشر +فنجان قهوة حليب.

الطريقة:

تحضر الزبدة البلدى والسكر الناعم ويخلط الجميع مع بعضهم ثم تحضر الدقيق المنخول وأضف إليه البيكنج بودر ثم أضف إلى الزبدة والسكر البيض ويخفق معهم بالمضرب الكهربائى ثم أضف إليه اللوز المقشر والمهروس ويضرب جيدًا مع مراعاة وضع الدقيق والحليب ويخلط جميع هذه المكونات جيدًا حتى تمتزج العجينة مع بعضها ثم بعد ذلك تحضر القالب ويدهن بالزبدة وتقوم بصب هذا الخليط عليه ثم تقوم بوضعه داخل الفرن فى درجة حرارة ٣٥٠ درجة مئوية ويترك حتى يتم نضجه لمدة ساعة ونصف ثم بعد ذلك تخرجه من الفرن بعد النضج ثم يقدم لك ولأسرتك وضيوفك فى المناسبات السعيدة والأعياد والحفلات مع أشهى طبق جاتوه قدم حديثا فى العالم العربى والشرقى والغربى.

*****

٢٨ ــ جاتوه نوجاتيم

المقادير:

نصف كيلو بلح مفروم خالى من النوى + ربع لتر ماء ويكون ساخنًا جدًا + نصف كيلو دقيق فاخر نمره واحد ومنخول + واحد كيس بيكنج بودر + ملعقة جوز الطيب وتكون مطحونة ناعمة + ثمن كيلو زبدة + ربع كيلو سكر + ٢بيضة مخفوقة + فنجان جوز هند ناعم + ملعقة كربوناته + فنجان من الزبيب.

الطريقة:

تحضر البلح المفروم ويوضع فى الماء الساخن لمدة ساعتين على الأقل ثم تحضر الدقيق وأضف إليه البيكنج بودر وملعقة جوزة الطيب وجوز الهند ويخلط الجميع مع بعضهم جيدًا ثم تحضر الزبدة وتضربها مع السكر والبيض ويخفق الجميع مع بعضهم ثم أضف إليه خليط الدقيق مع التمر المنقوع فى الماء الساخن ثم يخلط الجميع جيدًا مع إضافة الزبيب وتقوم بعد ذلك بإحضار القالب الخاص بالجاتوه ويدهن بالزبدة ثم تقوم بوضع الخليط فيه ثم يدخل بالفرن لمدة نصف ساعة ثم بعد ذلك تخرجهم من الفرن على الفور وتقوم برش سكر بودرة عليه عند التقديم ويقدم لك ولأسرتك.

هذا الصنف الجديد من أشهى أنواع الجاتوهات المقدمة حديثا.

*****

٢٩ ــ جاتوه ملبس

المقادير:

نصف كيلو دقيق فاخر فينو منخول + نصف لتر حليب + ربع ملعقة

ملح ناعم + ثمن كيلو سمنة بلدى بدون ملح + نصف كيلو معجون عنب + قرنفل مطحون ٢ ملعقة + ٢ ملعقة قرفة + فنجان شاى جوز هند مفروم ناعم + زبيب فنجان مخلى من البذرة + واحد ملعقة كربوناته + عدد ٢ بيضة + ربع كيلو سكر.

الطريقة:

تحضر الزبدة والسكر ومعجون العنب ثم يوضع فى إناء ويوضع على النار ويضاف إليه الحليب ثم يرفع من على النار بعد ذلك ثم تحضر الدقيق وأضف إليه الملح ومسحوق القرنفل والقرفة ثم أضف إليهم الزبيب والجوز الهند والبيضة ويخفق جيدًا وعندما يبرد خليط السكر والزبيب أضف إليه الكربوناته ويضاف إليها خليط الدقيق ويعجن جيدًا ثم بعد ذلك تقوم بوضع هذا الخليط فى القالب بعد دهنه ثم تدخله فى الفرن ويترك حتى يتم نضجه جيدًا ثم بعد ذلك تخرجه من الفرن وعندما يبرد تقوم بتقطيعه مربعات ثم يقدم فى الحال لك ولأسرتك وضيوفك مع أشهى أنواع الجاتوهات العالمية وليست قدمت من قبل فى أى مطبخ بالعالم أجمع ويسعدنى أن أقدم لسيادتكم دائما الجديد فى دنيا الحلويات الشرقية والغربية.

*****

٣٠ ــ رول جاتوه

المقادير:

نصف كيلو دقيق + ربع كيلو كوب سكر + ٥ صفار بيض + ٢ كيس فانيليا + واحد كيس بودر + نصف ملعقة ملح طعام + ٥ بياض بيض + فنجان جوز الهند المبشور + نصف كيلو مربى.

الطريقة:

تحضر السكر وتقوم بوضع صفار البيض عليه ويخفق جيدًا بالمضرب حتى يتجانس ثم بعد ذلك تضيف الفانيليا إلى هذا الخليط مع الدقيق ويضاف إليهم البيكنج بودر ويخفق جيدًا حتى تزيل منه الفقاقيع ثم بعض ذلك يخفق بياض البيض حتى يكون مجمد ثم يضاف إلى الخليط السابق عمله ثم بعد ذلك تحضر قالب الخاص بالرول وهو عبارة عن صنية مستطيلة وتقوم بدهنها بالزبدة ثم تصب فيها هذا الخليط وتقوم بوضعها داخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها جيدًا ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتبرد ثم تقص منها الأطراف الناشفة وترش عليها بالسكر البودرة ثم تقوم بفرد العجينة وتدهنها بالمربى ثم تلف جيدًا وتقطع مستطيلة ثم ترص فى الطبق ثم تقوم بتقديمها لك ولضيوفك الكرام وأسرتك مع أشهى أنواع الجاتوهات وهذا الصنف من الحلوى جديد ولم يقدم من قبل لدى المطابخ العالمية.

*****

٣١ ـ جاتوه جوديان

المقادير:

نصف كيلو دقيق فاخر فينو + ٢ ملعقة بيكنج بودر + ملح طعام ربع ملعقة أو أقل + ٢٠٠ جرام من الزبدة + ربع كيلو سكر + ٥ صفار بيض مخفوق نصف لتر حليب + فانيليا ملعقة شاى.

الطريقة:

تحضر الدقيق وينخل جيدًا ثم تحضر الزبدة وتوضعها فى خلاط كهربائي أى مضرب كهربائى وتشغله على الزبدة وتترك حتى تكون لينة جدًا ثم بعد ذلك تقوم بإضافة السكر ويخفق مع الزبدة وصفار البيض ثم

بعد ذلك تهدىء درجة الخلاط وتضيف إليه الدقيق مع البودر والفانيليا وعندما تضع الدقيق شوية بشوية أضف إليه الحليب على دفعات وتتركه فى الخلاط لمدة ٥ دقائق حتى تتجانس العجينة وتصبح لزجة جدًا ثم بعد ذلك تخرجها من الخلاط وتحضر عدد ٢ صنية مستديرة الشكل ومتوسطة وتقوم بدهنهما بالزبدة ثم تقوم بتقسيم العجينة إلى اثنين وتضع فى كل صنية قطعة ثم تفردها جيدًا ثم بعد ذلك تقوم بإحماء الفرن فى درجة حرارة ٣٥٠ درجة مئوية وتقوم بوضع الصوانى فيه وتترك بداخله حوالى ٢٥ دقيقة ثم بعد ذلك يخرجها من الفرن وتترك حتى تبرد جيدًا ثم بعد ذلك تقوم بقلب الصنية على شبكة سلك لكى تبرد من جميع الجهات ثم بعد ذلك تحضر ذلال البيض وتقوم بخفقه مع سكر ثم تقوم بوضعه على الجاتوه وتقوم بإدخاله فى الفرن لمدة ١٠ دقائق على الأقل بشرط أن يكون مفرود على الجاتوه ثم تخرجه من الفرن ويترك حتى يبرد ثم بعد ذلك عندما يبرد تقوم بتزيينه بالمارينج وحب الكريز ثم يجمل بالكريمة ويحشى بالمربى ثم تقوم بعد ذلك بتقديمه فى المناسبات.

*****

٣٢ ـ عمل المارينج

(المكونات)

زلال بيض + سكر بودرة + ربع كيلو من الكريز + ٢٠٠ جرام شانتيه + فنجان شاى كبير مربة كريز.

الطريقة:

تقوم بخلط سكر البودرة مع حب الكريز وزلال البيض وتوضعهم فى خلاط مضرب كهربائى وتشغله ثم بعد ربع ساعة أضف المربى مع الكريم شانتيه ويترك لمدة عشر دقائق على الخلاط ثم بعد ذلك تطفىء الخلاط

ويوضع فى البولة ليكون جاهزًا للاستعمال.

*****

٣٣ - طريقة عمل حشو الفانيلا للجاتوهات والتورت

المقادير:

٣ كيس من الفانيليا + نصف لتر حليب + فنجان صغير دقيق ذرة + ٣ صفار بيض + ٧ ملاعق طعام من الكريمة المخفوقة.

الطريقة:

يخلط الحليب مع الدقيق ويوضع فى إناء ويرفع على النار وتكون نار هادئة جدًا ثم تقوم بالتقليب السريع وعندما تجدها صارت تخينة ترفع من على النار ويبرد ثم بعد ذلك أضف إليه صفار البيض ويخفق ثم يوضع على النار مرة ثانية وتكون متوسطة الحرارة وقبل أن يعلى يرفع من على النار وعندما يكون بارد أضف إليه الكريمة مع الفانيليا وتقوم يخلطهم جيدًا ثم يعبأ فى بولة ويترك لحين الإستعمال.

*****

٣٤ - طريقة عمل الكاستر لحشو التورت والجاتوه

المقادير:

نصف لتر حليب + ٨ صفار بيض + نصف كيلو سكر بودرة + فنجان صغير من الدقيق الفاخر + ٤ كيس فانيليا + نصف فنجان دقيق ذرة.

الطريقة:-

تحضر إناء وتضع فيه الحليب ويرفع على النار وأضف إليه الفانيليا وعندما يغلى يرفع من على النار ثم تقوم بخلط صفار البيض مع السكر

ويضرب بالمضرب الكهربائى وعندما تجده سميكًا أضف إليه دقيق الذرة والدقيق الفاخر ويخلط جيدًا بحيث أن يكون ليس فيه كتل به ثم بعد ذلك أضف إليه نصف كمية الحليب ويخفق معهم جيدًا ثم بعد ذلك أضف الحليب الباقى إلى خليط البيض ويرفع على النار وتكون هادئة جدًا وعندما يغلى يرفع فورًا من على النار ثم يوضع فى إناء زجاجى ويدهن وجهه بالزبدة بحيث إنه لا يكون على وجهه طبقة قشرة ثم يوضع فى الثلاجة لحين الاستعمال إليه.

*****

٣٥ ـ طريقة عمل الكريمة الدسمة لحشو التورت والجاتوه

المقادير:

ربع كيلو زبدة + ٣٠٠ جرام سكر ناعم بودرة + عدد ٣ صفار بيضة + فنجان صغير من الكاكاو + ١٥٠ جرام من اللوز المهروس.

الطريقة:

تقوم بخلط السكر والزبدة جيدًا ثم بعد ذلك أضف إليه صفار البيض وفنجان الكاكاو ثم أضف إليهم اللوز المهروس ويخلط معهم جيدًا ثم بعد ذلك يوضع فى بولة ويترك لحين الإستعمال إليه.

*****

٣٦ ـ طريقة عمل حشو الجاتوه بالكاكولا

المقادير:

ربع كيلو زبدة + ٣٥٠ جرام سكر بودرة + فنجان شاى من شراب الكوكاكولا.

الطريقة:

تقوم بضرب الزبدة بالمضرب ثم أضف إليها السكر البودرة وتخلط جيدًا ثم بعد ذلك أضف شراب الكوكاكولا وتخلطهم جيدًا ثم بعد ذلك يوضع فى بولة ويوضع فى الثلاجة لحين الاستعمال.

*****

٣٧ ـ طريقة عمل الكريمة البيضة التى توضع على وجه الجاتوه والتورت

المقادير:

٧ بياض بيض + ربع كيلو سكر + نصف فنجان من عصير الليمون + فنجان قهوة ماء بارد +ملعقة فانيليا + ثمن كيلو جوز هند مبشور.

الطريقة:

تحضر إناء وتضع فيه ماء ويرفع على النار ويترك حتى يغلى ثم تحضر إناء أقل من الإناء الموجود به الماء وتضع فيه البيض والسكر وعصير الليمون والماء يوضع داخل الإناء الموجود على النار بحيث إنه يكون حمام ماء ثم تحضر مضرب سلك وتقوم بخفق هذه المكونات جيدًا ثم يرفع من على النار وتقوم بمتابعة التقليب حتى يكون هذا الخليط سميكًا ثم بعد ذلك يضاف إليه الفانيليا وجوزة الهند المبشورة ثم بعد ذلك تغلف به الجاتوه والتورتة من الخارج.

*****

٣٨ ـ طريقة عمل الشيوكولاتة لوضعها على وجه التورت

المقادير:

٢٠٠ جرام شيكولاتة خام + نصف لتر حليب دسم + فنجان صغير ماء ساخن + ٢ ملعقة فانيليا.

المقادير:

تحضر إناء وتضع فيه الشيكولاتة ثم توضع فى حمام مائى مغلى حتى تسيح الشيوكولاتة داخل الإناء ثم بعد أن تذوب الشيوكولاتة أضف إليها الحليب ويترك على نار هادئة لمدة ٥ دقائق على الأقل مع مراعاة التقليب ثم بعد ذلك يرفع من على النار وأضف إليه ٣ ملاعق ماء ساخن والفانيليا ويقلب جيدًا ثم بعد ذلك تقوم بوضعه على التورتة أو وجه الجاتوهات.

*****

٣٩ ـ طريقة عمل التفاح لحشو التورت والجاتوه

المقادير:

ثلاثة أرباع كيلو تفاح يكون مقشر وخالى من البذور ويقطع طرنشات رفيعة جدًا + فنجان سكر محروق لونه بنى فاتح + فنجان سكر أبيض + نصف فنجان دقيق فاخر دقيق قمح + ٢ ملعقة قرفة + ٢ ملعقة قشر ليمون مبشور + ربع ملعقة ملح طعام + نصف فنجان عصير ليمون + ٢ ملعقة زبدة + ٢ ملعقة فانيليا + فنجان سمنة بلدى + فنجان قهوة ماء بارد.

الطريقة:

تحضر التفاح والسكر العادى والسكر البنى المحروق والقرفة وقشر الليمون المبشور والملح ثم تقوم بخلط هذه الأشياء معها جيدًا ثم بعد ذلك تقوم بإحضار الدقيق الصنفين وتخلطهم مع بعضهم مع إضافة السمنة البلدى وتقوم بخلطهم جيدًا حتى يكون مثل العيش البايت ثم بعد ذلك تضيف إليه الماء وتقوم بعجنهم ثم بعد ذلك تقوم بقسم العجينة إلى قطعتين واحدة أكبر من الثانية ثم تحضر نشابة وتقوم بفرد العجينة جيدًا ثم

تحضر صنية وتدهن بالزبدة ثم تقوم بوضع العجينة المفرودة القطعة الكبيرة فى الصنية ثم تقوم بوضع خليط التفاح ثم تضع عليهم الزبدة ثم تقوم بإحضار القطعة الثانية من العجينة وتوضعها على خليط التفاح من أعلى وتساويها جيدًا ثم بعد ذلك تقوم بوضعها داخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم تخرجها من الفرن وتترك حتى تبرد جيدًا ثم تقدمها ساخنة أو باردة.

*****

٤٠ ـ طريقة عمل بسكويت باللوز

المقادير:

نصف كيلو دقيق + كوب شاى سميد ناعم من بتاع البسبوسة + ربع ملعقة ملح طعام + كوب شاى من السمنة البلدى + ٨ ملاعق من اللوز المقشر ومفصص + سكر بودرة ١٥٠ جرام + ٢ بيضة.

الطريقة:

تحضر الدقيق وينخل هو والسميد ثم بعد ذلك تقوم بوضعهم فى إناء وأضف إليه الملح ثم يضاف إليه السمنة والسكر وتقوم بخلطهم جيدًا بيدك ثم يضاف البيض وتقوم بعجن الجميع تقطع العجينة إلى دوائر صغيرة ونصف دوائر أيضًا ثم تحضر صنية وتقوم بدهنها بالزبدة ثم ترص فيها دوائر العجينة وتقوم بوضع اللوز المقشر فى وسط الدائرة ثم بعد ذلك تقوم بتحمية الفرن فى درجة حرارة ٣٥٠ درجة وتقوم بوضع الصنية فيه لمدة ثلث ساعة إلى ٢٥ دقيقة ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتكون جاهزة للتقديم فى أى وقت.

*****

خاتمة

أُنهى مع سيادتكم هذا الكتاب الخاص بالحلويات الشرقية والغربية وتقدم على مستوى عالى من الخدمة فى فنها وطرق عملها وتقديمها فهى تشرفكم جدًا عندما تقدمها لضيوفك فى المناسبات السعيدة والحفلات الكبرى وإذا أنت صاحب مطعم حلوانى أو فندق سياحى سوف تكون سعيد عندما تقدمها لزبائنك وتشبع رغباتهم فى تأدية هذه الأصناف من الحلوى العالمية وأعلن سيادتكم بأن سوف أقدم ملحق خاص بهذا الكتاب عن قريب عاجل وأقدم فيه بعض أنواع الحلويات السويسرية فإن الكتاب الجديد سوف يكون على أحدث النظم العلمية والفنية فى أداء الحلوى وصناعتها ويشرفنى جدًا أن تقدم هذه الأصناف السابقة عملها فى هذا الكتاب فى منازلكم ومطاعم السياحة وانتظر الكتاب الحديث فى أقرب فرصة إن شاء الله وسوف تجده فى المكتبات وبائعى الجرائد والأكشاك فأطلب من سياتكم بحجز نسختك لدى الباعة لأن العدد محدود جدًا لديهم فى الطبعة الأولى إن شاء الله والله الموفق.

مع خالص تمنياتى لكم

بدوام الصحة والعافية

مع تحيات

المؤلف المصرى

أبو فهد

الشيف /إبراهيم القرموطى

□□□□□

قد انتهيت من كتابة هذا الكتاب يوم ٢٨/ ٦/ ١٩٩٥ في مدينة الأقصر بمركز كلاس السياحى وهو مطعم فايف إستارز أى خمسة نجوم فهذا المطعم راقى جداً جداً للغاية وليس له مثيل فى الشرق الأوسط.

المحتويات

الصنف	الصفحة